

Миксер планетарный на 7 литров Sirman Plutone 7

Основные характеристики

Объем дежи	7 л
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Скорость вращения венчика	от 75 до 660 об/мин.
Напряжение	220 В
Мощность	350 Вт
Ширина	240 мм
Глубина	410 мм
Высота	от 437 до 510 мм
Вес (без упаковки)	18 кг
Вес (с упаковкой)	21 кг
Цвет	серебряный
Страна-производитель	Италия



Описание

Планетарный миксер [Sirman Plutone 7](#) предназначен для замеса теста жидкой и средней консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена двигателем постоянного тока с регулятором скорости и микровыключателями на подъёме головки.

В комплект поставки входят 3 насадки: крюк, лопатка и венчик.

Особенности:

Тестомесилка полностью изготовлена из металла;

Подъёмная головка для изъятия чаши, замены насадки и аккуратной очистки;

Съёмная чаша из нержавеющей стали ёмкостью 7 литров;

Двигатель постоянного тока с регулятором скорости; Зубчатая передача с узлом консистентной смазкой;

Микровыключатели на подъёме головки;

С устройством NVR против случайного включения.

Механизм привода с шестернями увеличенного размера

Рычажок быстрой фиксации головки.

Машина предназначена для замешивания теста средней консистенции (напр. хлеба) и приблизительно для 1 кг муки;

Дежа из нержавеющей стали

Дополнительные характеристики:

Максимальная загрузка муки: 1 кг

Габариты в упаковке: 470x320x500 мм

